

AMERICAN WHEAT

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.65 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.65 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	16 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	16 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	32 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
05	Ale	Suche	1 g	---

Notatki

- 24 ibu
28 mar 2018, 21:02